



***Parte de la labor de AIALU es difundir nuestra carrera y para ello qué mejor que escuchar las palabras de quienes se destacan en nuestra profesión como es el caso de nuestra colega Carolina Paroli, responsable del proyecto “Cantinas Saludables” recientemente premiado por la fundación Bloomberg en Londres.***

### ***1- ¿Cuál es tu rol dentro del Servicio de Regulación Alimentaria (SRA) de la Intendencia de Montevideo y cuál ha sido tu trayectoria para llegar a esta posición?***

Actualmente soy la Directora del Servicio de Regulación Alimentaria. Mi primer experiencia en el SRA fue una pasantía estudiantil que relicé en los años 2004-2005 en el Laboratorio de Bromatología. Posteriormente, ingresé formalmente por concurso abierto a la institución en el año 2009, ocupando el cargo de Inspectora del Servicio de Regulación Alimentaria durante 10 años. En el año 2020 tuve la oportunidad de ocupar el cargo de Directora de Inspección y Tecnología Alimentaria, cargo que mantuve hasta ocupar el cargo actual en la Dirección del Servicio desde julio de 2022.

### ***2- Mirando hacia atrás en tus épocas de estudiante, ¿imaginabas que podrías desempeñarte en una actividad pública?***

Francamente, no. Cuando era estudiante teníamos una materia introductoria de la carrera de ingeniería de alimentos y las posibilidades de inserción laboral, pero la actividad pública no estaba dentro de las sugerencias, salvo en las tareas de investigación. Se destacaba la función de ingeniería de alimentos mayoritariamente en la industria, laboratorios, calidad e investigación y docencia. En mi opinión, eso es fruto de que era y sigue siendo una carrera nueva, donde las posibilidades de desarrollo profesional se van construyendo con las actividades profesionales de los egresados. Por suerte esto está cambiando, y hoy sabemos la multiplicidad de desarrollo e inserción laboral que tiene nuestra profesión.

### ***3- Como Ingeniera Alimentaria, ¿cuáles han sido los principales desafíos que has tenido que enfrentar en tu actividad profesional?***

Yo creo que el principal desafío ha sido el desconocimiento en el ámbito profesional, tanto de la carrera, así como de las potencialidades de los profesionales egresados de la misma. En este sentido, la creación de la Asociación de Ingenieros Alimentarios ha sido un pilar fundamental. Ha permitido que los Ingenieros Alimentarios nos nucleemos y comencemos

a conocer, delinear y posicionarnos en nuestra profesión, como actores fundamentales en toda la cadena alimentaria y todas las aristas vinculadas a la misma: actividad privada, pública, investigación, docencia, etc, diferenciándonos en nuestras capacidades y perfiles con otros profesionales vinculados al área alimentaria. Considero que el Ingeniero Alimentario es un profesional con vasta capacidad de adaptarse, resolver e incidir en diferentes situaciones del ámbito alimentario, y que debemos seguir trabajando para visibilizar nuestra profesión.

#### **4- *¿Algo de tu formación académica que te gustaría destacar? ¿En qué año egresaste de la carrera?***

Yo ingresé a la facultad de química en el año 1999, por lo que junto a mi generación transcurrimos el primer cambio de plan de la carrera. Al ingreso y en el núcleo común de la carrera no tenía claro si iba a estudiar ingeniería química o ingeniería de alimentos, pero ya al comenzar a cursar las materias específicas de la carrera, la definición fue clara y continué por el camino de ingeniería de alimentos. Egresé de la carrera a principios del año 2007 y en ese momento ya me encontraba trabajando en la industria alimentaria. Posteriormente, en el año 2022 obtuve el título de Magister en Seguridad Alimentaria de la Universidad Abierta y a Distancia de México.

#### **5- *¿De qué trata el programa “Cantinas Saludables” y cómo ha sido tu participación en el mismo?***

EL programa de cantinas saludables es una iniciativa que lleva adelante Montevideo como integrante de la Alianza de Ciudades Saludables de forma de contribuir a la promoción de salud y a la prevención de las enfermedades no transmisibles. El objetivo es mejorar la oferta alimentaria en cantinas que funcionan en sedes de organismos estatales y paraestatales del departamento de Montevideo.

Se pueden acreditar como “cantina saludable” aquellas empresas que atiendan los estándares de calidad nutricional establecidos en el decreto N° 38072, aprobado por la Junta Departamental.

Las empresas que obtengan la acreditación podrán acceder a la exoneración de la tasa bromatológica por concepto de habilitación e inspección por habilitación, así como inspecciones de control. Además, recibirán el reconocimiento como "cantina saludable en ámbitos laborales" por parte del Servicio de Regulación Alimentaria.

En relación a la participación en el programa, la División Salud de la Intendencia de Montevideo, cuenta con un equipo multidisciplinario de profesionales que viene trabajando en el programa desde sus inicios, tanto del Servicio de Regulación Alimentaria como del Servicio de Atención a la Salud, y además en conjunto con esta red internacional de Alianza de Ciudades Saludables y con el apoyo de la Universidad de la República (Núcleo Interdisciplinario y Escuela de Nutrición). Es en este sentido que desde el año 2020 me integro al equipo de trabajo.

**6- Además del reconocimiento internacional, ¿qué implica recibir este premio y cómo incide en la ejecución del proyecto?**

Este reconocimiento destaca a la ciudad de Montevideo entre otras 70 a nivel mundial por sus logros en materia de salud pública y políticas de alimentación saludable. Este programa crea un modelo a seguir para otras ciudades de todo el mundo. El premio obtenido permitirá poder escalar en el programa a cantinas establecidas en otro tipo de organizaciones y organismos, de forma de continuar mejorando hacia una oferta alimentaria saludable.

**7- ¿En qué aspectos sentís que tu formación de Ingeniera Alimentaria contribuyó al éxito de este proyecto?**

En este sentido, como comentaba anteriormente, la clave del éxito de este proyecto fue el trabajo conjunto de un equipo multidisciplinario. Sin embargo, considero que la formación como Ingeniera Alimentaria aportó la mirada transversal y de procesos al proyecto, más específicamente en la fase de implementación del mismo que fue en el que tuve mayor incidencia. Nuestra formación como ingenieros alimentarios, como comentaba anteriormente, es muy vasta, y nos permite poder adaptarnos a diferentes situaciones; en este caso particular, la implementación y el trabajo en equipo con los inspectores y profesionales del Servicio de Regulación Alimentaria fue clave para el éxito de la implementación del proyecto.

**8- ¿Un mensaje para las nuevas generaciones de la carrera?**

En un mundo donde cada vez somos más personas, el desafío de alimentación es grande. Nuestra contribución como Ingenieros Alimentarios, en el acceso, disponibilidad y estabilidad a alimentos inocuos, seguros y saludables para las personas es fundamental. Así que mi mensaje es ese, que cuando la carrera se ponga por momentos difícil (que por momentos lo es), recuerden el lindo desarrollo de la profesión que tendrán, incidiendo en la generación de nuevos procesos, productos, tecnologías, técnicas de análisis, políticas públicas nacionales e internacionales, alianzas con consumidores, productores, empresas nacionales e internacionales tanto públicas y privadas, entre tantas otras. Esta profesión ofrece una amplia gama de desarrollo profesional, que pueden dirigir y moldear a sus preferencias. En mi caso, comenzó en la industria privada y en este momento se encuentra en la actividad pública.

**Carolina,**

***¡muchas gracias por concedernos la entrevista y felicitaciones por el premio!***